

Asistente de suite **UF4143**

Descripción del trabajo:

El asistente de suite ofrece servicio personalizado de comida y bebida a los clientes en suites privadas durante los eventos. Este rol sirve como el punto de contacto principal para los titulares de las suites y sus invitados, y es responsable de ofrecer una experiencia de alta calidad centrada en la hospitalidad durante todo el evento. Los asistentes de las suites se aseguran de que las suites estén bien configuradas, abastecidas y mantenidas mientras responden a las necesidades de los clientes de manera oportuna y profesional.

Los asistentes de las suites trabajan exclusivamente dentro de las suites asignadas y apoyan la preparación previa al evento, el servicio durante el evento y la limpieza posterior al evento. Las responsabilidades pueden variar según el tipo de lugar, las expectativas del evento y las ofertas de servicio.

Responsabilidades generales:

- Proporcionar servicio personalizado de comida y bebida a los clientes dentro de las suites asignadas.
- Preparar las suites antes de los eventos, incluyendo abastecer alimentos, bebidas, condimentos, artículos de servicio y comodidades.
- Revisar los menús, detalles de pedidos y expectativas de servicio previo a la llegada de los clientes.
- Entregar alimentos y bebidas con precisión y de acuerdo con los horarios del servicio.
- Servir bebidas alcohólicas y no alcohólicas de conformidad con todas las leyes de suministro de alcohol y las políticas de la compañía.
- Mantener la limpieza, la organización y la presentación de las suites durante todo el evento.
- Supervisar las necesidades de los clientes y ofrecer un servicio proactivo para mejorar la experiencia general de la suite.
- Comunicarse con los equipos culinarios, de bebidas y de servicios premium para coordinar la entrega de los pedidos.
- Abordar las preguntas o inquietudes de los clientes de manera profesional y escalar los problemas al supervisor de suite según sea necesario.
- Mantener registros precisos de los pedidos, devoluciones o actividad de servicio según se requiera.
- Ayudar las actividades de desmontaje después de los eventos, que incluye despejar, limpiar y asegurar los suministros y equipos.
- Seguir las regulaciones del Departamento de Salud y las normas de la compañía

para la seguridad alimentaria y el saneamiento.

- Asistir a las reuniones informativas previas a los eventos, capacitación y reuniones de seguridad requeridas.
- Informar accidentes, lesiones, inquietudes de los clientes o condiciones inseguras de manera oportuna.
- Realizar otros deberes y responsabilidades según lo asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Se prefiere diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- Se prefiere experiencia previa en comida y bebida, hospitalidad o servicios premium.
- Debe cumplir con los requisitos de edad mínima para servir alcohol según las regulaciones locales y estatales.

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades de hospitalidad y servicio al cliente.
- Capacidad de proporcionar un servicio atento y personalizado en un entorno premium.
- Habilidades de comunicación profesional e interpersonales.
- Fuerte atención a los detalles y la organización.
- Capacidad de anticipar las necesidades de los clientes y responder adecuadamente.
- Capacidad para trabajar de forma independiente en coordinación con un equipo de servicio más amplio.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Debe mantener una certificación válida de TIPS (Training for Intervention Procedures), TEAM (Techniques for Effective Alcohol Management) o certificación equivalente para el suministro de bebidas alcohólicas, y cumplir con todos los requisitos de capacitación sobre alcohol específicos del estado.
- Puede requerirse una certificación de manipulador de alimentos, dependiendo de las regulaciones estatales o locales.

Calificaciones generales:

- Disposición a aprender y mantener los estándares de servicio premium.
- Madurez en el juicio y conducta profesional.
- Mantiene altos estándares de limpieza, presentación y apariencia.

- Asistencia y puntualidad confiables de acuerdo con las políticas de Sodexo y los horarios de eventos.
- Capacidad para trabajar en un horario flexible, incluyendo noches, fines de semana, días festivos y horarios extendidos de eventos.
- Debe cumplir con todos los estándares del código de vestimenta y de apariencia.

Requisitos físicos:

- Capacidad para caminar o permanecer de pie durante largos períodos de tiempo, a lo largo de toda la duración de un turno, que a menudo puede exceder las 8 horas.
- Capacidad de moverse con frecuencia dentro de las suites, cocinas y áreas de servicio.
- Capacidad de transportar bandejas y artículos de comida y bebida.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, inclinarse, empujar y tirar.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 40 libras.

Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):

- Trabaja principalmente dentro de suites privadas durante eventos en vivo.
- Exposición a multitudes, niveles de ruido moderados a fuertes y entornos de servicio dinámicos.
- Puede trabajar en ambientes interiores o exteriores, dependiendo de la ubicación de la suite y el diseño del lugar.
- Puede estar expuesto a una variedad de temperaturas durante las actividades de montaje y desmontaje.

Descripción de la unidad: Identificar tareas laborales específicas de la unidad y calificaciones con relación a este trabajo. Enumerar cualquier idioma, software o registro requerido para desempeñar este trabajo. Describa las habilidades típicas de redacción, diálogo y presentación requeridas para este trabajo e identifique la audiencia.

La firma del empleado constituye su comprensión de las responsabilidades, las calificaciones, los requisitos y las condiciones de trabajo del puesto.

Empleado _____ **Fecha** _____
Gerente _____ **Fecha** _____